

## TERROIRS DE BOURGOGNE

# SAVIGNY- LÈS-BEAUNE

### APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Communale** de la Côte de Beaune, en Côte-d'Or.  
Cette appellation comporte **22 climats classés en premier cru**.  
Commune de production : **Savigny-lès-Beaune**.  
Les appellations SAVIGNY-LÈS-BEAUNE et SAVIGNY-LÈS-BEAUNE PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur climat d'origine.

### CARACTÈRES DES VINS

**Rouge** : robe cerise profonde, pourpre à reflets grenat, puis un bouquet porté sur les petits fruits noirs et rouges (cassis, cerise, framboise), ainsi que sur les fleurs (violette). Le corps est discrètement tannique, étoffé. Il préserve son fruit. Rondeur et volume, l'équilibre et la puissance en de justes proportions évoquent souvent les griottes avec une belle élégance.

**Blanc** : or à reflets émeraude ou paille pâle, il a le nez floral et riant. Son bouquet est volontiers beurré, brioché. Accents de citron, de pamplemousse, parfois minéraux. L'attaque, la vivacité contribuent à la franchise d'un vin net et franc, où s'exprime un gras persistant et quelquefois épicé, assez charnel.

### CONSEILS DU SOMMELIER

**Rouge** : son volume et sa puissance tout en rondeur accompagneront de plaisantes et goûteuses pièces de bœuf, voire un foie gras poêlé. Sur une volaille rôtie bien croustillante, sa personnalité charnue pourra jouer avec les fibres un peu sèches d'une volaille, ainsi qu'avec celles, plus aromatiques, d'une volaille laquée ou caramélisée. Pour les fromages, il préfère ceux à saveur douce du type chaource, brie de meaux, tomme, reblochon, cantal, mont d'or, époisses.

**Température de service** : 15 °C.

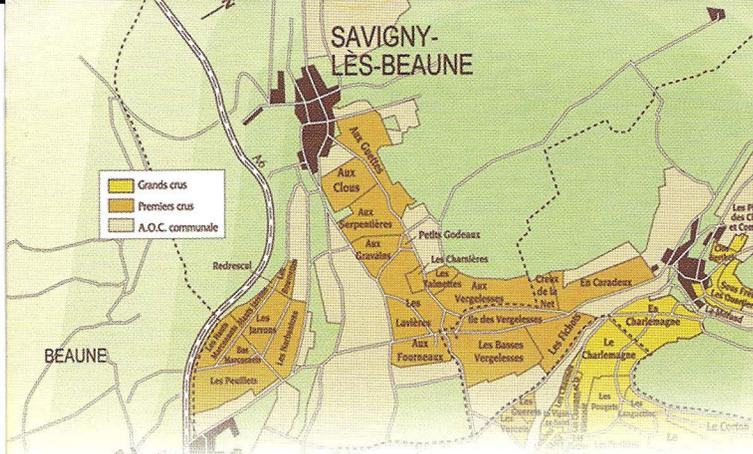
**Blanc** : derrière une attaque vive et franche, qu'apprécieront les poissons d'eau douce en sauce blanche ou encore les omelettes et oeufs brouillés, son bouquet riche et onctueux assurera une finale aimable et reposante. Il apprécie les fromages de chèvre, les gruyères, le comté, le cîteaux.

**Température de service** : 11 à 12 °C.

(FICHE N°68)

www.vins-bourgogne.fr

  
**BOURGOGNES**  
L'âme des vins de la Terre



### SITUATION

Comme une carte qui se déplie, le paysage s'élargit entre la Montagne de Corton et Beaune. Les hauteurs de la Côte de Beaune prennent un peu de recul, de part et d'autre d'une petite rivière le Rhoin. Le vignoble est ancien. Il a longtemps appartenu au domaine ducal, aux abbayes voisines, aux chevaliers de Malte. L'important château du XIV<sup>ème</sup> siècle signale les prétentions légitimes du cru. L'appellation d'origine contrôlée a été instituée en 1937.

### TERROIRS

Sur des coteaux s'élevant en pente douce puis plus ferme, de 250 mètres à 400 mètres d'altitude, on trouve le cône alluvial du Rhoin et ensuite la géologie de la Montagne de Corton. Côté Pernand-Vergelesses, l'exposition plein sud bénéficie de sols graveleux, parsemés d'oolithe ferrugineux. En descendant, le calcaire brun-rouge devient plus argileux, caillouteux. En face, le coteau regarde le levant sur des terrains calcaires à nuances sableuses.

### COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins rouges, cépage **pinot noir**.

Vins blancs, cépages **chardonnay et pinot blanc**.

### PRODUCTION

**Superficies en production\*** :

1 hectare (ha) = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées

Rouges : **316 ha** (dont **132 ha** en premier cru).

Blancs : **38 ha** (dont **9,50 ha** en premier cru).

**Récoltes moyennes annuelles\*\*** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 130 bouteilles

Rouges : **13 530 hl** (dont **5 540 hl** en premier cru).

Blancs : **1 790 hl** (dont **440 hl** en premier cru).

\* en 2003 \*\* moyenne 5 ans 2000/2004

### CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

**Les Charnières, Les Talmettes, Les Vergelesses, Bataillière, Basses Vergelesses, Aux Fourneaux, Champ Chevrey, Les Lavières, Aux Gravains, Petits Godeaux, Aux Serpentières, Aux Clous, Aux Guettes, Les Rouvrettes, Les Narbantons, Les Peuillets, Les Marconnets, La Dominode, Les Jarrons, Les Hauts Jarrons, Redrescul, Les Hauts Marconnets.**

Syndicat viticole de l'appellation Savigny-lès-Beaune  
21420 SAVIGNY-LÈS-BEAUNE